

# Acertado éxito de la gama de NOV Monoflo en Bakemark

NOV Monoflo ha facilitado a Bakemark, la firma fabricante de ingredientes y productos de panadería congelados, dos de sus nuevas bombas de cavidad progresiva higiénicas de la gama Helios. Las bombas transfieren diversos glaseados a promedios entre 1,0 y 5,3 m<sup>3</sup>/h hasta contenedores de granel intermedios (IBC). La instalación de la gama Helios ya está desarrollando un ritmo de producción más elevado en Bakemark debido a las mejoradas características de succión y desgaste comparadas con las bombas previamente instaladas.

La nueva gama de bombas Helios fue lanzada en junio del pasado año y Bakemark fue uno de los primeros clientes que instaló bombas de este tipo.

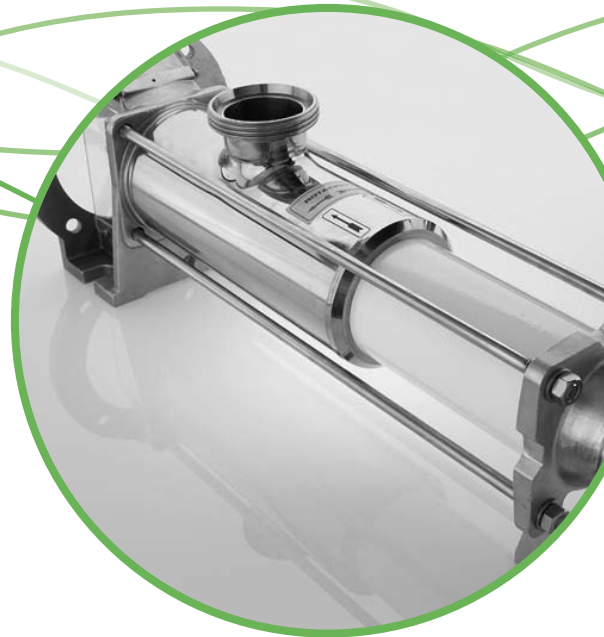
Previamente, Bakemark había estado experimentando problemas con índices de desgaste muy elevados en sus bombas de lóbulos existentes durante la transferencia de sus gamas de glaseados de alta viscosidad. Las bombas Helios fueron suministradas con grupos motrices inversores, lo cual permitió variar la velocidad de bomba dependiendo de la viscosidad de los productos (entre 5240 y 40.000 cPs) y de sus características abrasivas, lo cual aportó un control más eficaz comparado con las bombas previas.

La decisión de NOV Monoflo de desarrollar un mejor diseño de bomba para la industria de la elaboración de alimentos y bebidas ha sido bien documentada. Steve Hopkins de Bakemark comentó a este respecto: "Las bombas Helios fueron elegidas debido su capacidad para bombear con facilidad materiales con diferentes viscosidades. Teníamos ya experiencia con NOV Monoflo y sabíamos que sus productos y servicios eran confiables e ideales para este tipo de aplicación. Desde su instalación en la tarea de llenado de IBC, los tiempos de operación se han

reducido considerablemente."

Los veintinueve modelos incluidos en la gama de bombas Helios están diseñados con una cámara de succión monopieza que se limpia con facilidad y no tiene zonas donde podría acumularse el producto creando un riesgo de contaminación. Desde el punto de vista práctico, la bomba también puede ser desarmada sin necesidad de desmontar el grupo motor, lo cual facilita en gran manera la inspección y el mantenimiento, al tiempo que reduce el riesgo de causar desperfectos en el sello mecánico mientras se trabaja en la bomba.

Se usa acero inoxidable pulido para todas las piezas metálicas en contacto con el producto y también asegura un funcionamiento confiable y tiempo de inactividad reducido mediante la inclusión de una junta de pasador hermética. Los adaptadores de admisión y escape tienen rosca estándar de acuerdo con DIN 11851; se ofrecen otros adaptadores alternativos previa solicitud. También pueden solicitarse estatores blancos, además de una gama completa de opciones relacionadas con la industria, incluidos puertos de conexión en derivación de CIP. Instaladas en 2007, las bombas Helios han estado funcionando de manera uniforme para asegurar que Bakemark fabrique los productos de alta calidad por los cuales se les conoce.



Bomba: Bomba higiénica Helios H1JB

Producto: Diversos glaseados

Capacidad: 1 - 5.3 m<sup>3</sup>/h

Presión: Hasta 11.7 bar

Velocidad de bomba: 282 rpm

Grupo motriz: Motor de 5,5 kW